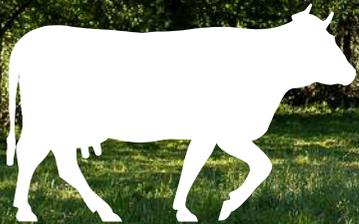




Les Mercredis à la ferme


Vacances
scolaires
d'Été et de la
Toussaint
2024



Et goûter !

Échanger

Découvrir



Rejoignez-nous pour découvrir le cheminement des produits de la ferme !



Uniquement sur réservation, renseignements auprès de l'Office de Tourisme au 02 54 48 22 64

Début de la visite guidée à 15h.

À la fin de la visite, un moment convivial de partage autour d'une collation composée de produits de la ferme et artisanaux

Tarifs pour la visite et la collation :



- de 3 ans : gratuit
3 à 16 ans : 1 €
+ de 16 ans : 5 €

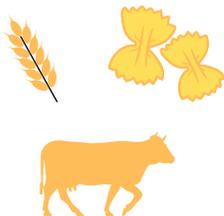
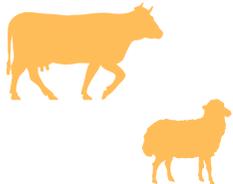
Repère (carte au dos)	Activités	Date et horaire	Participant	Localisation	Présentation
1		10 juillet 15h	Les Graines de Louise	Le Champ Caillat, Vicq Exempt	<i>Venez découvrir nos cultures biologiques, des plus traditionnelles (blé, tournesol) aux plus originales (fenugrec, carthame, graines de courge).</i>
2		17 juillet 15h	Ferme de Chantôme, Alice Urban Arthur Mazaleyrat Cécile Grenet Fanny Brastel	13 rue des Lyonnais, Eguzon	<i>Rejoignez nous à la ferme, où vaches et chèvres laitières pâturent, et où nos légumes poussent...le tout en agriculture biologique !</i>
3		24 juillet 15h	La Ferme Magnyfestante, Sarah et Benjamin Dieu	2 le Châtaignier Carabin, Le Magny	<i>Ferme maraîchère diversifiée, venez découvrir nos pratiques de maraîchage biologique sur sol vivant (MSV)</i>
4		31 juillet 15h	Claire des Prés, Claire Courreau	Les Lurets, 3 route de la Fontaine, Fougerolles	<i>Entre étangs et haies bocagères, venez vous familiariser avec les plantes aromatiques et médicinales produites de manière manuelle et biologique, puis séchées et transformées en tisanes, pâtes et biscuits aromatisés, sirops...</i>
5		7 août 15h	Ferme de la Beauce, Jean Aubailly	La Beauce, Nohant Vic	<i>Au bord de l'Indre, venez découvrir un élevage de 150 chèvres et la fabrication du fromage.</i>





Uniquement
sur réservation,
renseignements auprès
de l'Office de Tourisme
au 02 54 48 22 64



Repère (carte au dos)	Activités	Date et horaire	Participant	Localisation	Présentation
		14 août 15h	Les Jardins de Corlay, Antoine Champagnat	Corlay d'en haut, Montipouret	<i>Aux portes de la Vallée Noire, venez découvrir une ferme maraîchère, la culture des légumes biologiques, l'élevage de quelques poules et la vie au grand air.</i>
		21 août 15h	Ferme du Bois de Cosset, Aude et Arnaud Labesse	10 le Bois de Cosset, Chassignolles	<i>Sur notre ferme en polyculture-élevage, nous fabriquons aussi de la farine et de pâtes à partir de notre blé. Venez découvrir le moulin à meule de pierre ainsi que l'atelier de fabrication des pâtes.</i>
		28 août 15h	Ferme au Deux Parrains, Aline Lorilloux	2 la Fontmiau, Jeu les Bois	<i>La ferme produit des œufs de poules élevées en plein-air et des fromages de chèvre en agriculture biologique. Ici tout le monde profite des haies, de l'ombre des vieux chênes et d'une vingtaine d'hectares de prairies naturelles.</i>
		23 octobre 15h	Ferme La Perelle et Reconsat, Raphaëlle Chauvet et Romain Daugeron	La Pérelle, Néret	<i>Venez découvrir en famille ou entre amis la vie à la ferme. Nous avons un troupeau bovin charolais naisseur-engraisseur et un troupeau ovin inscrit à l'UPRA (unité pour la race) charollaise.</i>
		30 octobre 15h	Ferme des Ajoncs, Sandra et Romuald Dohogne	Les Blins, Saint Chartier	<i>Avec une vue imprenable sur le Boischaud Sud et au milieu de prairies naturelles, les brebis Ajoncs vous attendent. Une oseraie est également présente sur la ferme et permet la production de tiges pour les vanniers..</i>

